



# FORSTHAUS

Heiligenberg

## ...einen schönen Abend in unserem Hause

Sehr verehrte Gäste und Freunde des Forsthauses,

genießen Sie die wertvollen Produkte unserer Region und freuen Sie sich auf saisonale Besonderheiten und Spezialitäten aus der Forsthausküche. Gerne verwöhnen wir Sie mit den kulinarischen Genüssen einer kreativen und modernen Küche, die unsere Gäste auch immer wieder mit traditionellen, aber neu kreierten Gerichten begeistert. Wir empfehlen Ihnen unser aktuelles Menü – eine harmonisch abgestimmte Komposition aus Speisen und korrespondierenden Getränken, das Sie zu einem genussvollen kulinarischen Erlebnis einlädt. Gerne können Sie unsere Speisekarte auch à la carte entdecken und sich Ihre persönliche Auswahl an frischen, kreativen und ideenreichen Gaumenfreuden zusammenzustellen.

Vergessen Sie den Alltagstrubel und erleben Sie Gastlichkeit, die von Herzen kommt  
- ganz nach dem Motto des Hauses:

Leben ist nicht die Summe der Zeit,  
sondern die Summe des Erlebten.

Nichts verpassen und immer informiert bleiben! Mit unserem Newsletter bleiben Sie stets auf dem Laufenden und verpassen keine Neuigkeiten. Freuen Sie sich auf besondere Angebote, tolle Aktionen und exklusive Veranstaltungen.



Julia Martinez, Jochen Mönnig und das Forsthaus-Team

Forsthaus Heiligenberg Gastgeber GmbH  
Heiligenberg 3 | 27305 Bruchhausen-Vilsen | fon 04252 93200 | fax 04252 932020  
Hotel@forsthaus-heiligenberg.de | www.forsthaus-heiligenberg.de

# APERITIFS

## APERITIF „FORSTHAUS“

Unsere saisonale Empfehlung	0,1l	7,50 €
Alkoholfrei	0,1l	7,00 €

„Aperol Spritz“	0,1l	7,50 €
(Aperol bitter mit Sekt und Orange auf Eis)	0,2l	10,00 €

„Hugo“	0,1l	7,50 €
(Holunderblütenessenz mit Sekt, Minze und Limette auf Eis)	0,2l	10,00 €

## PRICKELNDES

Winzersekt Cuvée brut	0,1l	7,00 €
Edition „Forsthaus“, Schloss Affaltrach		
Saumur brut Tête de Cuvée, Chateau Montgueret	0,1l	9,00 €
Crémant rosé Excellence, Bouvet-Ladubay	0,1l	11,50 €
Bollinger Cuvée Special brut	0,375l	70,00 €

## SHERRY

Sandemann Dry Secco, Medium, Cream	5 cl	5,50 €
------------------------------------	------	--------

## WERMUT

Martini Dry, Rosso, Bianco	5 cl	5,50 €
----------------------------	------	--------

## BITTER

Campari Bitter auf Eis	4 cl	5,00 €
Campari Bitter auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser		7,00 €

## ALKOHOLFREI

Winzersekt alkoholfrei, Schloss Affaltrach	0,1l	7,00 €
Frucht Secco von „van Nahmen“	0,1l	7,50 €
Alkoholfreier Bitter auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser		7,00 €

Genuss am Abend

# MENÜ

## TATAR VOM RIND

Wachtelei, Erbse und Wildkräuter  
17,50 €

~ ~ ~

## HEILIGENBERGER KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Lachsmousse  
10,00 €

~ ~ ~

## GEBRATENER PULPO

Auberginencreme, grüner Spargel  
und Kartoffelstroh  
27,00 € (als Zwischengang)  
39,00 € (als Hauptgang)

~ ~ ~

## OSSOBUCO VOM KALB

Jus, wilder Brokkoli  
Kartoffel-Selleriestampf  
39,00 €

~ ~ ~

## VARIATION VON DER ERDBEERE

Sorbet, Salat, Joghurt und süßer Wan Tan  
13,00 €

*oder*

## KÄSEAUSWAHL

4 verschiedene Sorten  
mit Senf, Nüssen und Oliven  
17,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü ab 93,00 €

4 Gang-Menü ab 74,50 € (je nach Kombination)

Korrespondierende Weine zzgl. 6,50 € pro Gang

Diese Gerichte können auch à la carte gewählt werden.

Die Bestellung des Menüs ist bis 20:00 Uhr möglich

Genuss am Abend

# VEGANES MENÜ

## JUNGE GEBRATENE WURZELN

Tahin und Dukkah-Nüsse

15,00 €

~ ~ ~

## ROTE-LINSENCREME

Curry und Kokos

10,00 €

~ ~ ~

## GEGRILLTER SPARGEL

Avocado, Frischkäse und  
Kartoffelrösti

32,00 €

~ ~ ~

## PETERSILIENRAHMEIS

Ananasragout

11,00 €

Preis pro Person

4 Gang-Menü 68,00 €

Korrespondierende Weine zzgl. 6,50 € pro Gang

Diese Gerichte können auch à la carte gewählt werden.  
Die Bestellung des Menüs ist bis 20:00 Uhr möglich.

Genuss auf dem Heiligenberg

# VORSPEISEN & SUPPEN

## JUNGE GEBRATENE WURZELN

Tahin und Dukkah-Nüsse

15,00 €

## GEBACKENER ZIEGENBRIE VON DER ZIEGEREI

Spargelsalat und Erdbeere

16,00 €

## CEVICHE VOM WEISSEM WALLER

Junger Knoblauch und Süßkartoffel

17,00 €

~ ~ ~

## SPARGELCREMESUPPE

Einlage und Croûtons

10,00 €

## ROTE-LINSENCREME

Curry und Kokos

10,00 €

## HEILIGENBERGER KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Lachsmousse

10,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen der Gerichte  
nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich sind  
und mit einem Aufpreis verbunden sein können.

Genuss auf dem Heiligenberg

# HAUPTGÄNGE

## KOTELETTE VOM IBERICORÜCKEN

Jus, Spitzkohl-Pilz-Roulade

Kartoffelkrapfen

38,00 €

## ROSA LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Lammjus, Zucchini

Rosmarin-Paprika-Kartoffeln

42,00 €

~ ~ ~

## GEBRATENER SEETEUFEL

Weißweinsauce, Babyspinat, Tomate

Zitronenrisotto

41,00 €

## DORADE ROYAL IM GANZEN GEBRATEN

Kräuter, Gemüse

neue Kartoffeln

39,00 €

~ ~ ~

## GEGRILLTER SPARGEL

Avocado, Frischkäse und

Kartoffelrösti

32,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen der Gerichte  
nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich sind  
und mit einem Aufpreis verbunden sein können.

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

## VARIATION VON DER ERDBEERE

Sorbet, Salat, Joghurt und süßer Wan Tan

13,00 €

## WEISSES KAFFEEEIS

Rhabarber und Süßdolde

12,00 €

## PETERSILIENRAHMEIS

Ananasragout

11,00 €

## KÄSEAUSWAHL

4 verschiedene Sorten  
mit Senf, Nüssen und Oliven

17,00 €

## **EMPFEHLUNG: EDELSÜSSER WEIN**

2022 Sauternes Remparts  
De Bastor-Lamontagne, Bordeaux  
Bio-Chateau Bastor-Lamontagne  
5cl 9,50 €

Genuss auf dem Heiligenberg

# UNSERE KLASSIKER

## HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

8,50 €

~ ~ ~

## HEILIGENBERGER CARBONARA

Linguine, Parmesan, Pancetta, Ei

Babyspinat

28,00 €

~ ~ ~

## GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

*wahlweise mit:*

- gebratener Hähnchenbrust

+ 11,00 €

- gebratenen Garnelen

(5 Stück)

+12,00 €

- gebratenen Pilzen und Kräuter- Schmand

+ 9,00 €

~ ~ ~

## KRABBENBROT

Sauerrahm, Kräuter, Wachtelei

Vollkornbrot

29,00 €

~ ~ ~

## GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit frischen Erdbeeren

11,50 €

Auszug aus unserem Angebot

# GETRÄNKE

## MINERALWASSER

Vilsa bio Mineralwasser medium	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,50 €
Vilsa bio Mineralwasser naturelle	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,50 €

## SCHORLEN, SÄFTE UND LIMONADEN

Naturtrübe Apfelschorle aus selbst gepresstem Apfelsaft vom Heiligenberg (solange der Vorrat reicht)	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Lütts Landlust Johannisbeerschorle	0,33 l	4,50 €
Lütts Landlust Rhabarberschorle	0,33 l	4,50 €
Naturtrüber, selbstgepresster Apfelsaft vom Heiligenberg (je nach Verfügbarkeit)	0,2 l	4,00 €
Weitere ausgewählte Säfte und Nektare: Orange, Multivitamin, Banane, Kirsche, rote Traube	0,2 l	3,50 €
Orangen- und Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
Coca-Cola und Coca-Cola Zero (Koffeinhaltig)	0,2 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	4,50 €
BAD Herbal dry tonic (Chininhaltig) by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €
BAD Bitter Lemon by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €
BAD Ginger Ale by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €

## BIERE

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,00 €
Haake-Beck Kräusen vom Fass	0,3 l	4,50 €
	0,4 l	5,50 €
Heiligenberg Dunkel vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse		
Hell oder Alkoholfrei	FI 0,5 l	5,50 €
Veltins Alkoholfrei	FI 0,33 l	4,50 €
Hemelinger Malz	FI 0,33 l	4,00 €



Auszug aus unserem Angebot

# GETRÄNKE

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	6,50 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Milchkaffee	5,00 €
Latte Macchiato	5,50 €
Becher Cacao con leche	4,50 €
Kännchen Cacao con leche	6,50 €
Schlagsahne zusätzlich	0,80 €

*Alle Produkte auch entkoffeiniert möglich. Als Laktose freie, bzw. vegane Alternative zur Kuhmilch bieten wir Hafermilch an.*

## TEE – SPEZIALITÄTEN

### Losere Tee im Kännchen serviert

Darjeeling: 1. Pflückung Spitzengewächs SFTGFOP1	
Earl Grey	
Japan Sencha, Sonnengruß (Grüner Tee mit Mango-Zitrone)	
Alpenkräuter, Rooibos Original	
Tulsi Relax (Ayurvedischer Kräutertee mit Orange-Ingwer)	
Erdbeer-Lemongrass Früchtetee	7,50 €

### Ostfriesentee – für 2 Personen

Nach alter Tradition auf dem Stövchen mit frischer Sahne und Kandis serviert	13,00 €
---	---------

### Tee mit Kräutern aus dem Forsthaus - Garten

frisch geerntet (nur in der Vegetationszeit)	7,50 €
--	--------

*Unsere Tees werden aus den hochwertigsten Mischungen des Hauses Dallmayr zubereitet.*



**Dallmayr**

Unsere

# PARTNER

**DIE FRISCHEN PRODUKTE VON JÄGERN, METZGERN UND BAUERN UNSERES VERTRAUENS  
- ZUM TEIL AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT - BEZIEHEN WIR MÖGLICHST AUS DEM  
VIELFÄLTIGEN ANGEBOT UNSERER REGION.**

Forellenhof Schmitz, Heiligenberg und Weseloh | Forellen und Aale

Wild von Jägern aus heimischen Revieren  
Ansprechpartner: Heinz Rössler, Bruchhausen-Vilsen  
Birger Sieling, Wietzen | Fleisch und Wurst vom Eichelschwein  
Geflügelhof Friedrich Siekmann Wietzen | Eier

Die Ziegerei, Käsehandwerk Asendorf

Hof Mysegades, Riethausen | Kartoffeln und Spargel  
Früchtehof Schindler, Wietzen | Spargel, Heidelbeeren, Blueberry Gin und Blaubeersaft  
Brinker's Pilze, Haendorf | diverse Edelpilze  
Hof Holste, Martfeld | Erdbeeren

Bäckerei Kornau, Bruchhausen-Vilsen | Brot, Brötchen und süße Backwaren

Imkerei Waldemar u. Rainer Schmidt, Bruchhausen-Vilsen | Honig

Rats-Apotheke, Sulingen | Bullenschluck  
Hans Turner GmbH, Stuhr | Mackenstedter Kornbrennerei  
VILSA Brunnen, Bruchhausen-Vilsen | Mineralwasser und Limonaden

**UNTERSCHIEDLICHE LIKÖRE UND SIRUPS Z.B. VON DER QUITTE, HOLUNDERBEERE, -BLÜTE  
UND VIELES MEHR SERVIEREN WIR AUS EIGENER HERSTELLUNG. UNSEREN  
APFELSAFT AUS EIGENER PRESSUNG MIT ÄPFELN VOM HEILIGENBERG,  
BEKOMMEN SIE SOLANGE DER VORRAT REICHT.**

**VIELE DER FEINEN UND FRISCHEN ZUTATEN FÜR DIE KÖSTLICHEN KREATIONEN  
UNSERES KÜCHENCHEFS STAMMEN AUS DEM HAUSEIGENEN GEMÜSE- UND KRÄUTERGARTEN  
(KRÄUTER, ESSBARE BLÜTEN, KLEINES GEMÜSE UND OBST).**